

BAB V

KESIMPULAN DAN SARAN

5.1 Kesimpulan

Berdasarkan data yang diperoleh, dapat diambil kesimpulan, sebagai berikut:

1. Keberadaan bakteri *coliform* dalam sosis sapi siap makan “X” masih di bawah batas maksimal yang diperbolehkan.
2. Sosis sapi siap makan “X” tidak berpotensi menyebabkan keracunan makanan oleh *Staphylococcus aureus*.

5.2 Saran

Berikut ini adalah saran-saran untuk meningkatkan sanitasi dan usaha **untuk** mencegah keracunan makanan oleh *Staphylococcus aureus* pada sosis siap makan “X”:

1. Produsen sosis sapi siap makan “X” harus tetap menjaga dan meningkatkan kebersihan.
2. Konsumen harus memperhatikan kondisi kemasan dan tanggal kadaluarsa sosis sapi siap makan “X” yang akan dimakan. **Sosis** sapi siap makan “X” yang kemasannya rusak atau yang sudah kadaluarsa tidak boleh dimakan.
3. Untuk penelitian selanjutnya dapat dilakukan analisis terhadap keberadaaan toksin.